



MAS GIL, S.L.U Apt. Correus 117, 17251 Calonge
(Catalunya -España)
Tel.+34972661486 Fax.+34972661462
e-mail: info@closdagon.com

**CLOS
D'AGON**

CLOS D'AGON TINTO 2001

Propietario: CLOS D'AGON SUIZA. S.A
Enología: PETER SISSECK
Viticultura: PETER SISSECK
Fundación de la bodega: 1999
Nombre del Vino: Clos D'Agon Tinto
Añada: 2001
Clasificación de la añada: Muy Buena
Disponibilidad: Diciembre 2003
Procedencia Uvas: 100% de las uvas son seleccionadas de parcelas de la propiedad situadas en Calonge
Región: D.O Catalunya
Suelo: Pizarra roja, arcilla y arenas
Topografía: Pequeño valle situado al comienzo de la cadena montañosa de Las Gavarres (Espacio natural Protegido) y a escasos kilómetros de la Costa Brava
Orientación: Diferentes orientaciones dependiendo de cada parcela, pero mayoritariamente N-S
Altura: Entre 40-140 m sobre el nivel del mar
Clima: Mediterráneo
Precipitación Media Anual: 657,6 mm
Temperatura Media: Min. 10,6 °C Máx. 21,5 °C Media Anual: 16 °C
Número Horas de Luz: 2.300 horas
Variedades de Uva (%): 60% Cab. Sauvignon, 25% Merlot y 15% Syrah
Edad de las viñas: 7 a 9 años
Densidad de las viñas: 4.000-4.500 cepas/ Ha dependiendo de la parcela
Viticultura: Prácticas tradicionales en espaldera de la zona del Empordà
Tipo de Poda: Guyot Doble
Métodos de Cultivo: Mecánicos y manuales
Riego: No
Poda en verde: Sí
Rendimiento por Hectárea: 20-35 hl por hectárea dependiendo de la variedad
Vendimia: Manual
Fecha Vendimia: Del 12 de Septiembre al 17 de Octubre de 2001
Despalillado: Sí
Maceración en Frío: 5 días
Fermentación Alcohólica: 100% en depósitos de Acero Inox. de 50 y 80 hectolitros
Fermentación Maloláctica: 100% en barrica durante 2 meses con continuos battonages
Crianza: 24 meses de crianza en barricas
Barricas: 100% Roble Francés.

Clarificado: Sí
Estabilización por Frío: No
Filtración: Sí

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 14,5%
Acidez Total: 5,9 g/l
pH: 3,48
Acidez Volátil: 0,6

PRODUCCIÓN

0,75 L: 19.500 botellas, **1,5 L:** 500 botellas, **0,375 L:** 1.000 botellas,
3 L: 80 botellas y **6 L:** 40 botellas.

Conservación del Vino: Para una optima evolución del vino en la botella, se aconseja conservar en lugar climatizado entre 13 y 15 °C.

NOTA DE CATA

Catado el vino en 2016, este presenta ciertos tonos claros, que tienden al anaranjado, propios de la evolución. Sin embargo, con sus 15 años, aún se presenta brillante y cargado de vida.

Nariz muy elegante y equilibrada con aromas de fruta roja compotada, apareciendo cueros y aromas almizclados, grafito y finos tostados de la barrica, especiados clavo y balsámicos, notas de chocolate negro y tabaco, con un fondo muy elegante.

En boca es aún muy redondo, potente y estructurado, estando aún presente de la calidez de la añada. Fruta madura muy sabrosa, tostados bien pulidos y algo cremosos, taninos redondos, suaves mentolados.

Un vino largo en boca, equilibrado y con magnífica persistencia. Final largo, postgusto de fruta madura, ahumado y finamente especiado.

En un momento excepcional para disfrutar.